

POTETSUPPE VICHYSOISSE

300 g poteter

½ purre

½ - 1 løk

2 fedd hvitløk

1 klunk olje

5 dl buljong

½ ts salt

½ ts pepper

1 dl melk

(litt grønt til å drysse over før servering + hvitløkskrutonger)

Slik gjør du:

Vask potetene, skjær dem i terninger, og kok opp i lettsaltet vann til de er møre. Sil av vannet og hakk løk, hvitløk og purre som stekes i olje – bland sammen med buljongen, melken og potetene, og la det småkoke i noen minutter. Kjør suppen i en blender - den kan serveres varm eller kald.

Potetsuppe inneholder energi fra potetene og melken, og både karbohydrat, fett og proteiner, samt kalsium og kalium

Bon appetit!